Bauknecht

Forno

BTG 7602 P

Istruzioni per l’uso

Grazie per aver scelto uno dei nostri prodotti. Il vostro apparecchio soddisfa elevate esigenze, e il suo uso è molto semplice. E' tuttavia necessario che vi prendiate il tempo per leggere queste istruzioni per l'uso che vi permetteranno di comprendere meglio l'apparecchio e di utilizzarlo in modo ottimale e senza problemi.
Vi preghiamo di attenervi alle osservazioni sulla sicurezza.

Modifiche

Testo, immagine e dati corrispondono al livello tecnico dell'apparecchio al momento della stampa di queste istruzioni per l'uso, con riserva di modifiche intese come ulteriore sviluppo.

Simboli utilizzati

Contrassegna tutte le istruzioni importanti per la sicurezza. L'inosservanza può provocare lesioni, danni all'apparecchio o alle installazioni!

- ▶ Contrassegna le operazioni che devono essere eseguite una dopo l'altra.
  - – Descrive la reazione dell'apparecchio alla sua operazione.
- ■ Contrassegna un'enumerazione.

Contrassegna osservazioni utili per l'utente.

Campo di validità

Il numero di modello corrisponde alle 3 prime cifre sulla targhetta dei dati. Queste istruzioni per l'uso riguardano il modello:

Tipo	Modello n°	Sistema di misura
BTG 7602 P	727	55-762

Gli scostamenti d'esecuzione sono menzionati nel testo.

© Bauknecht SA, CH-5600 Lenzburg, 2009

Indice

Osservazioni sulla sicurezza **5**
Prima della prima messa in funzione 5
Uso conforme allo scopo 6
Quando nell'economia domestica vivono bambini 6
Utilizzazione 7

Descrizione dell'apparecchio **10**
Struttura 10
Elementi di comando e d'indicazione 11
Camera di cottura 12
Accessori 13

Uso **15**
Prima messa in funzione 16
Esempio 16
Scegliere il modo di funzionamento 17
Modica del modo di funzionamento 17
Selezionare la temperatura della camera di cottura 17
Controllare / modificare la temperatura della camera di cottura 18
Disinserire 18

Regolazioni utente **19**
Sicurezza bambini 21
Indicazione dell'ora 21
Segnale acustico 22
Unità di temperatura 22
Formato dell'ora 22
Regolazioni di fabbrica 22

Funzioni dell'orologio **23**
Regolare e modificare l'ora 23
Temporizzatore 24
Durata di funzionamento 25
Avviamento ritardato 27

Modi di funzionamento **30**
Riscaldamento rapido 34

Consigli di regolazione **35**
Uso ottimale 35
Tabelle di cottura 36

Consigli ed accorgimenti **51**
Risparmiare energia 53

Opzione **54**
Cassetto riscaldabile 54

Cura e manutenzione **55**
Pulizia esterna 55
Pulire la porta dell'apparecchio 56
Togliere la griglia d'appoggio 57
Sostituire la guarnizione della porta 58
Pulire gli accessori 59
Pulire la camera di cottura 59
Autopulizia pirolitica 60
Sostituire la lampada alogena 63

Eliminare personalmente i guasti **64**
Cosa fare, se 64
Dopo un'interruzione dell'alimentazione elettrica 67

Accessori e ricambi **68**

Dati tecnici **70**

Smaltimento **71**

Annotazioni **72**

Indice analitico **75**

Assistenza tecnica e garanzia **78**
Contattare il servizio assistenza 78
Indirizzi dell'assistenza tecnica 78
Cara cliente, caro cliente 79

Brevi istruzioni **80**

Osservazioni sulla sicurezza

L'apparecchio è conforme alle norme riconosciute della tecnica e alle prescrizioni di sicurezza in materia. Tuttavia il suo uso appropriato è una premessa indispensabile per evitare danni e infortuni. Attenersi alle osservazioni riportate in queste istruzioni per l'uso.

La norma IEC 60335-1 prescrive:

- Alle persone (inclusi i bambini) che non sono in grado di usare l'apparecchio con sicurezza, in seguito alle loro capacità fisiche, sensoriali e psichiche o alla loro inesperienza o mancanza di conoscenza, non è permesso utilizzare l'apparecchio senza la sorveglianza o l'istruzione di una persona responsabile per la loro sicurezza.

Prima della prima messa in funzione

- L'apparecchio deve essere montato e collegato alla rete elettrica solo conformemente alle istruzioni d'installazione separate. Fare eseguire i necessari lavori da un installatore/elettricista autorizzato.
- Smaltire il materiale dell'imballaggio attenendosi alle prescrizioni locali.
- Prima di usare per la prima volta un apparecchio installato a nuovo, si prega di leggere le osservazioni al capitolo 'Prima messa in funzione'.
- Eseguire le regolazioni d'utente desiderate.

Uso conforme allo scopo

- L'apparecchio è destinato alla preparazione di cibi nell'economia domestica. È assolutamente vietato usare la camera di cottura p. es. per fiammeggiare o per cuocere con molto grasso! In caso di un funzionamento diverso da quello previsto o di un trattamento sbagliato, non possiamo assumerci responsabilità per eventuali danni.
- Non usare mai l'apparecchio per asciugare animali, tessili e carta!
- Non utilizzare per riscaldare locali.
- Riparazioni, modifiche o manipolazioni all'apparecchio o al suo interno, specialmente alle parti sotto tensione, possono essere eseguite esclusivamente dal produttore, dal suo servizio clienti o da persone analogamente qualificate. Delle riparazioni inadeguate possono causare gravi infortuni, danni all'apparecchio ed alle installazioni e guasti di funzionamento. In caso di guasto di funzionamento dell'apparecchio, o per una sua riparazione, osservare le indicazioni riportate al capitolo 'Assistenza tecnica'. Se necessario, rivolgersi al nostro servizio clienti.
- È permesso utilizzare esclusivamente ricambi originali.
- Conservare le presenti istruzioni accuratamente, per poterle consultare in qualsiasi momento. Nel caso di vendita o cessione dell'apparecchio a terzi, non dimenticare di allegare ad esso le istruzioni per l'uso e d'installazione. Il nuovo proprietario può così acquisire informazioni sul corretto uso dell'apparecchio e sulle relative osservazioni.

Quando nell'economia domestica vivono bambini

- Le parti dell'imballaggio p. es. fogli e polistirolo possono risultare pericolosi per i bambini. Pericolo di soffocamento! Tenere le parti dell'imballaggio fuori della portata dei bambini.
- L'apparecchio è previsto per essere usato da adulti che conoscono le presenti istruzioni per l'uso. I bambini spesso non sono in grado di riconoscere i rischi connessi con l'uso degli apparecchi elettrici. Provvedere alla necessaria sorveglianza e non lasciare giocare i bambini con l'apparecchio – sussiste il pericolo che i bambini si feriscano.
- Utilizzare le possibilità offerte dal dispositivo sicurezza bambini.

Utilizzazione

- Se l'apparecchio mostra dei danni visibili, non metterlo in funzione e rivolgersi al nostro servizio clienti.
- Non appena si individua un disturbo del funzionamento, l'apparecchio deve essere staccato dalla rete elettrica.
- Fare attenzione che i cavi di collegamento di altri apparecchi elettrici non restino incastrati nella porta dell'apparecchio. L'isolamento elettrico potrebbe esserne danneggiato.
- Se il cavo di collegamento dell'apparecchio è danneggiato, per evitare pericoli deve essere sostituito dal servizio clienti.
- Prima di chiudere la porta dell'apparecchio, assicurarsi che nella camera di cottura non si trovino corpi estranei o animali domestici.
- Non conservare nella camera di cottura oggetti che, in caso di attivazione accidentale dell'apparecchio, possano costituire un pericolo. Non depositare alimenti nonché materiali sensibili alla temperatura o infiammabili, come p. es. detersivi, spray per forni ecc., nella camera di cottura o nel cassetto dell'apparecchio/per tenere al caldo.
- Durante la cottura al grill, tenere chiusa la porta dell'apparecchio. Altrimenti il calore può provocare danni agli elementi di comando e d'indicazione o agli armadi da incasso posizionati sopra di esso.

Attenzione, pericolo di ustione!

- Durante il funzionamento l'apparecchio si surriscalda fortemente.
- Durante la cottura nonché durante l'autopulizia pirolitica l'apparecchio produce calore. La porta dell'apparecchio, in particolare il vetro, può divenire molto caldo. Pericolo di ustione, non toccare, tenere lontani i bambini!
- Al momento di aprire la porta dell'apparecchio può fuoriuscire vapore dalla camera di cottura. In presenza di vapore nella camera di cottura, non infilarvi le mani!
- L'apparecchio surriscaldato resta bollente per lungo tempo anche dopo averlo disinserito e si raffredda solo lentamente fino a raggiungere la temperatura ambiente. Attendere un periodo di tempo sufficientemente lungo, prima di intraprendere per esempio lavori di pulizia sull'apparecchio.
- Prima di iniziare il processo di autopulizia pirolitica, fare attenzione che nella camera di cottura non si trovino elementi accessori, stoviglie o altri oggetti. Eliminare con un fazzoletto di carta i residui di grasso e d'olio di grandi dimensioni.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. È pericoloso riscaldare l'olio nella camera di cottura per cuocere la carne e va evitato. Non cercare mai di spegnere olio o grasso che bruciano con dell'acqua, pericolo d'esplosione! Soffocare le fiamme con una coperta antincendio e tenere chiuse porte e finestre.
- Non versare alcolici (Cognac, Whisky, grappa, ecc.) sui cibi surriscaldati, pericolo d'esplosione!
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito, quando si essiccano erbe, pane, funghi, ecc. In caso di essiccazione eccessiva sussiste il pericolo di incendio.
- Quando si osserva la formazione di fumo proveniente da un presunto incendio dell'apparecchio o dalla camera di cottura, tenere chiusa la porta dell'apparecchio. Disinserire l'apparecchio e interrompere l'alimentazione elettrica.
- La griglia, le teglie e i contenitori di cottura divengono caldissimi. Usare guanti di protezione o canovacci per pentole.

Attenzione, pericolo di lesione!

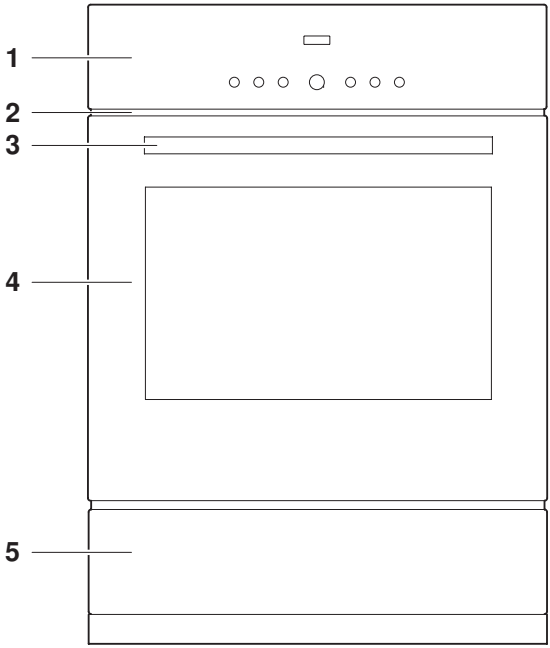
- Fare attenzione che nessuno metta le dita nelle cerniere della porta. Altrimenti esiste il pericolo di ferite muovendo la porta dell'apparecchio. Occorre fare particolarmente attenzione in presenza di bambini.
- Lasciare aperto la porta dell'apparecchio solo in posizione agganciata. Quando la porta dell'apparecchio è aperto esiste il pericolo di cadute e di schiacciamenti! Non sedersi o appoggiarsi sulla porta dell'apparecchio e non usarla come superficie d'appoggio.

Evitare di danneggiare l'apparecchio

- Non chiudere la porta dell'apparecchio sbattendola.
- Con i modi di funzionamento , e non posizionare gli stampi per dolci, i contenitori di cottura ecc. direttamente sul fondo della camera di cottura.
- Non mettere né pellicola né alluminio sul fondo della camera di cottura. Rischio di danneggiamento dell'apparecchio.
- Non usare nella camera di cottura oggetti che possono arrugginire.
- Eseguire tagli con coltelli o rotelle direttamente sulla teglia originale causa danni evidenti.
- Lasciare aperta la porta dell'apparecchio in posizione di arresto, fino a quando la camera di cottura si sarà raffreddata, per evitare la corrosione.
- Durante la pulizia fare attenzione a non fare penetrare acqua nell'apparecchio. Usare un panno moderatamente umido. Non spruzzare mai acqua all'interno o all'esterno dell'apparecchio. Non utilizzare apparecchi per la pulizia a vapore. La penetrazione d'acqua può provocare danni.

Descrizione dell’apparecchio

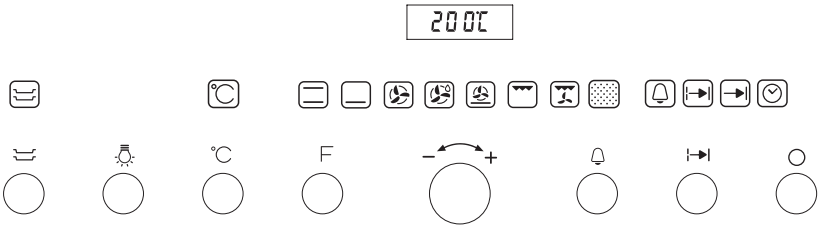
Struttura



1 Elementi di comando e d’indicazione
2 Apertura di aereazione
3 Maniglia della porta
4 Porta dell’apparecchio
5 Cassetto dell’apparecchio / cassetto riscaldabile *

* in funzione del modello

Elementi di comando e d'indicazione



Tasti

	Cassetto riscaldabile *		Bottone di regolazione
	Illuminazione		Temporizzatore
°C	Temperatura della camera di cottura		Ora, durata di funzionamento, orario di disinserimento
F	Modo di funzionamento		Dis

Indicazione

200C Temperatura

14:25 Ora, durata di funzionamento, orario di disinserimento, temporizzatore ecc.

Simboli

	Cassetto riscaldabile *		Durata di funzionamento
	Temperatura della camera di cottura		Orario di disinserimento
	Temporizzatore		Ora

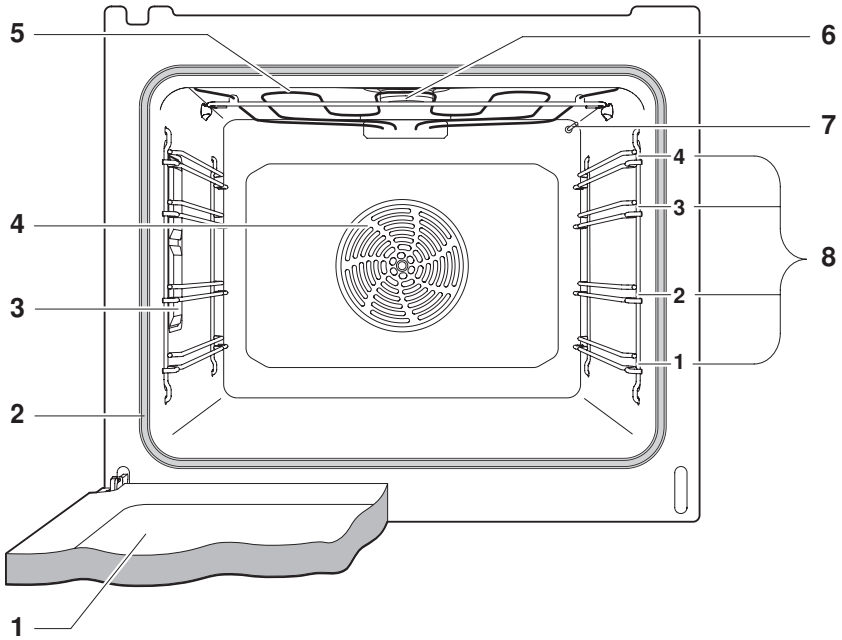
Modi di funzionamento

Autopulizia

* in funzione del modello

Camera di cottura

Non mettere né inserto di protezione né alluminio sul fondo della camera di cottura.



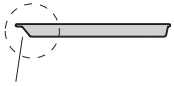
1 Porta dell'apparecchio
2 Guarnizione della porta
3 Illuminazione
4 Ventilatore per l'aria calda
5 Grill / elemento riscaldante sopra
6 Evacuazione dell'aria dalla camera di cottura
7 Sonda della temperatura della camera di cottura
8 Appoggi con diciture

Il calore inferiore si trova sotto il fondo della camera di cottura.

Accessori

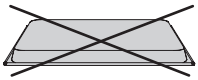
Teglia originale con TopClean

- Stampo per crostate e biscotti
- Leccarda abbinata alla griglia
- Eseguendo tagli nella teglia originale usando coltelli o lame rotanti si provocano danneggiamenti visibili.
- Una copertura solo parziale della teglia originale durante la cottura, può provocare deformazioni. Si tratta di un fenomeno normale. Durante il raffreddamento, riprende la sua forma originale.



1

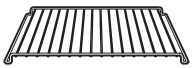
- Infilare l'«inclinazione» **1** della teglia originale sempre completamente fino alla parete posteriore della camera di cottura.



- Utilizzare la teglia originale solo in posizione d'uso normale – non alla rovescia.

Griglia

- Appoggio per stoviglie per l'arrosto e stampi
- Appoggio per carne, pizza surgelata, ecc.



- Per raffreddare torte e biscotti

Per la preparazione di panini e quiche surgelati
► rivestire la griglia con carta da forno o utilizzare una teglia rotonda.

I seguenti accessori non sono contenuti nel volume della fornitura.

Teglie rotonde con TopClean

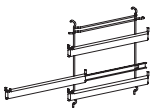
- Stampi per crostate e quiche

Ottenibile in tre dimensioni diverse

Stampi in porcellana

- Per la preparazione di diversi piatti come lasagne, gratin di patate, ecc.
- Per cuocere al grill arrosti, pollo, ecc.
- Per mantenere caldi i cibi

Ottenibile in tre dimensioni diverse



Cassetto su rulli

- Per estrarre una o diverse tortiere / griglia con sicurezza, p. es. per bagnare l'arrosto o per prendere gli stampi

Uso

Premendo una o più volte il tasto corrispondente – ad apparecchio spento – è possibile selezionare il modo di funzionamento, la temperatura della camera di cottura, il durata di funzionamento, l'orario di disinserimento e altre funzioni.

- Il simbolo della funzione selezionata è fisso o lampeggia.
- Nel display digitale lampeggia una proposta.
- Girando il bottone di regolazione – + si modifica la regolazione.
- Premendo sul bottone di regolazione – + si conferma la regolazione o l'apparecchio l'assume automaticamente dopo 10 secondi.
- Altre regolazioni o altri cambiamenti si possono eseguire in qualsiasi momento.
- Premendo il tasto ◯ l'apparecchio si spegne.

Prima messa in funzione

Prima di utilizzare par la prima volta l'apparecchio installato a nuovo, si prega di eseguire quanto segue:

- ▶ Togliere dalla camera di cottura i materiali d'imballaggio e di trasporto.
- ▶ Se sul display digitale lampeggia 12:00, girare il bottone di regolazione – + per regolare l'ora.

- ▶ Premendo sul bottone di regolazione – + si può passare dalle ore ai minuti.
- ▶ Girando si possono regolare le ore, rispettivamente i minuti.
- ▶ Premendo sul bottone di regolazione – + si conferma la regolazione o l'apparecchio l'assume automaticamente dopo 10 secondi.

- ▶ Pulire la camera di cottura e gli accessori.
- ▶ Riscaldare per ca. 1 ora la camera di cottura vuota (senza griglia, teglie, ecc.), con il modo di funzionamento e temperatura massima della camera di cottura. Esistendo la possibilità che si sviluppino odori e fumo, ventilare bene il locale durante questo periodo.

Esempio

Quando si cuoce e si arrostisce si sviluppa calore. Pericolo di ustione! Usare guanti di protezione o canovacci per pentole. Tenere lontani i bambini.

Le tabelle dei 'consigli di regolazione' indicano:

	F	°C			min.	
Cake		165–175	sì	2	50–65	

- ▶ Far scorrere la griglia sull'appoggio 2.

Scegliere il modo di funzionamento

▶ Scegliere il modo di funzionamento F .
– Sul display digitale lampeggia 200°C.
– I simboli e lampeggiano.

Modica del modo di funzionamento

È possibile modificare il modo di funzionamento impostato.

▶ Premere il tasto F più volte finché viene visualizzato il modo di funzionamento desiderato.

Selezionare la temperatura della camera di cottura

▶ Premere il tasto °C .

▶ Ruotare il bottone di regolazione – + e portare la temperatura della camera di cottura a 170°C.

▶ Confermare premendo il bottone di regolazione – + .
– Il simbolo è acceso.
– Un segnale acustico indica che la camera di cottura è stata portata a temperatura.

Si consiglia di regolare la temperatura media della camera di cottura proposta nei consigli di regolazione.

▶ Porre lo stampo per cake sulla griglia.

Controllare / modificare la temperatura della camera di cottura

La temperatura impostata della camera di cottura può essere controllata o modificata.

▶ Premere il tasto ℃ .
  – Sul display digitale lampeggia la temperatura impostata della camera di cottura.
  – Il simbolo ℃ lampeggia.

▶ Ruotando il bottone di regolazione – + è possibile modificare la temperatura della camera di cottura.

Prelevare l'alimento

Al momento di aprire la porta dell'apparecchio può fuoriuscire aria molto calda dalla camera di cottura. Pericolo di scottature!
Gli accessori divengono caldissimi. Pericolo di scottature! Usare guanti di protezione o canovacci per pentole.

▶ Dopo 50 minuti controllare se la cottura del cake è terminata. Infilare un bastoncino di legno nel cake. Se sul bastoncino resta attaccata della pasta, continuare a cuocere ancora un po' il cake.

▶ Togliere dalla camera di cottura il cake pronto.

Disinserire

▶ Premere il tasto ◯.
  – I simboli ℃ e ☰ si spengono.

L'assenza di simboli accesi indica che l'apparecchio è spento.
Il ventilatore di raffreddamento può continuare a funzionare.

▶ Lasciare aperta la porta dell'apparecchio in posizione di arresto, fino a quando la camera di cottura si sarà raffreddata, per evitare la corrosione.

Regolazioni utente

Le regolazioni possono essere adattate.

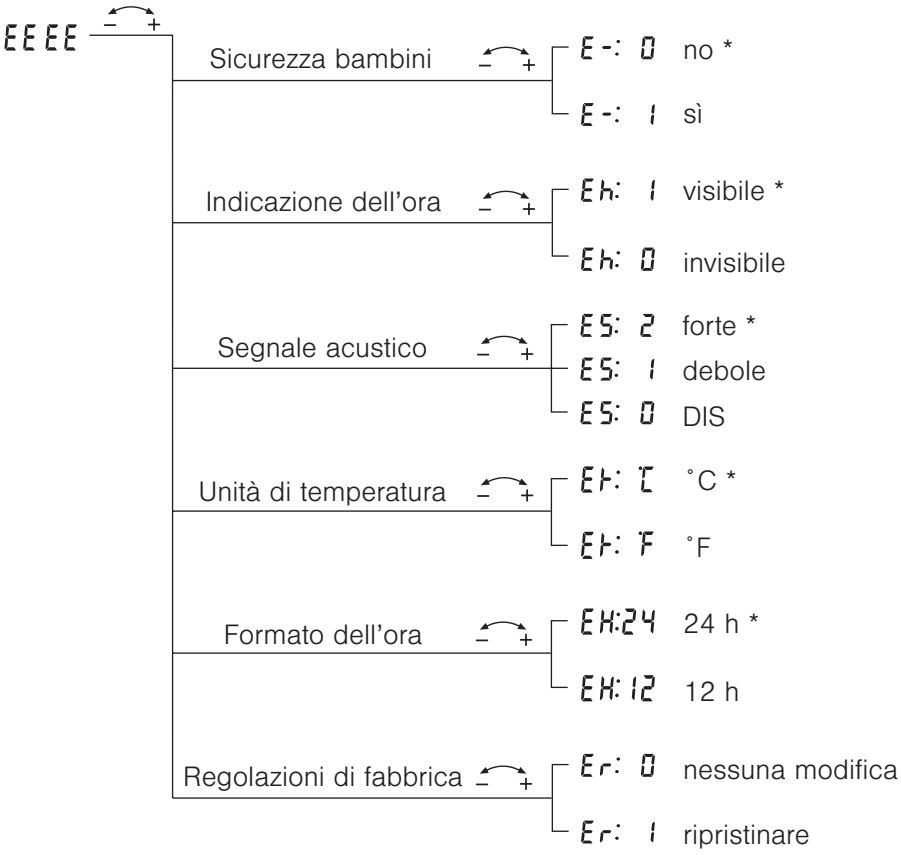
▶ Tenere premuto il bottone di regolazione – + per 5 secondi.

▶ Girando il bottone di regolazione – + selezionare la regolazione e confermala premendo.

Le regolazioni vengono salvate anche dopo un'interruzione dell'alimentazione elettrica.

Regolazioni possibili

▶ Tenere premuto il bottone di regolazione − + per 5 secondi.



* Regolazione di fabbrica

Sicurezza bambini

La sicurezza bambini ha lo scopo di evitare un inserimento accidentale dell'apparecchio.

Quando la sicurezza bambini è attiva, premere il tasto F / − + oppure .
– è emesso un doppio segnale acustico e
– premere il tasto non ha alcun effetto.

Comando con sicurezza bambini attiva

▶ Tenere premuto il tasto ◯ e premere il tasto F / − + oppure .
  – La sicurezza bambini è ora esclusa. L'ulteriore procedere si effettua come di consueto.
  – 10 minuti dopo il disinserimento dell'apparecchio, la sicurezza bambini si riattiva automaticamente.

I tasti / e si possono utilizzare direttamente indipendentemente dalla sicurezza bambini.

Indicazione dell'ora

Nella regolazione «invisibile» quando l'apparecchio è disinserito l'indicazione resta spenta. Di conseguenza il consumo di elettricità si riduce. Quando l'apparecchio è acceso l'ora è sempre visibile.

Il valore assolutamente più basso per il consumo di corrente si può ottenere selezionando la regolazione utente Eh: 0, «Indicazione dell'ora non visibile». Nonostante l'economizzatore automatico standby, le funzioni di sicurezza restano attive. Terminato il processo di cottura, tutte le indicazioni si spengono.

Segnale acustico

Può essere regolato a due diverse intensità del suono o disattivato.

■ forte	volume massimo
■ debole	volume ridotto
■ DIS	segnale acustico disattivato

In caso di guasto il segnale acustico si attiva anche se impostato su «DIS».

Unità di temperatura

L'unità di temperatura può essere scelta tra °C e °F.

■ °C	Gradi Celsius
■ °F	Gradi Fahrenheit

Formato dell'ora

Con la regolazione «24 h» è attivo il formato dell'ora europeo, con «12 h» è attivo il formato dell'ora americano (a. m. / p. m.).

Regolazioni di fabbrica

Se sono state modificate una o più regolazioni utente, è possibile resettarle e ripristinare la regolazione di fabbrica.

Funzioni dell'orologio

Sono a disposizione le seguenti funzioni dell'orologio:

- Ora
- Temporizzatore – lo si può utilizzare sempre indipendentemente da tutte le altre funzioni
- Durata di funzionamento – disinserimento dell'apparecchio con comando a tempo
- Avviamento ritardato – inserimento e disinserimento dell'apparecchio con comando a tempo

- Ad apparecchio disinserito la luminosità dell'indicazione dell'orologio di notte si riduce dalle ore 24 alle 6.
- Dopo selezionato il formato dell'ora EH: 12, la luminosità non si riduce.

Regolare e modificare l'ora

L'ora non può essere regolata quando l'apparecchio funziona o è regolato un avviamento ritardato.

▶ Premere il tasto |→|.
- Nel display digitale lampeggiano le ore.
- Il simbolo |→| lampeggia.

▶ Girare il bottone di regolazione – + e regolare le ore.

▶ Premere il tasto |→| o il bottone di regolazione – + .
- Nel display digitale lampeggiano i minuti.
- Il simbolo |→| lampeggia.

▶ Girare il bottone di regolazione – + e regolare i minuti.
- Premendo sul bottone di regolazione – + si conferma la regolazione o l'apparecchio l'assume automaticamente dopo 10 secondi.

Temporizzatore

Il temporizzatore funziona come un contaminuti per le uova. Si può utilizzare sempre indipendentemente da tutte le altre funzioni.

Regolazione

▶ Premere il tasto 🔔.
- Nel display digitale lampeggia 0 '00.
- Il simbolo [🔔] lampeggia.

▶ Girare il bottone di regolazione – + e regolare la durata.

La regolazione si esegue
- fino a 10 minuti in passi da 10 secondi, p. es. 9 '50 = 9 min. 50 sec.
- dai 10 minuti in passi da un minuto, p. es. 1h 12 = 1 ora 12 min.

La durata massima è di 9 ore 59 min.

Premendo 1 volte il tasto 🔔 la durata può essere arretrata su 0 '00.

▶ Premendo il bottone di regolazione – + , il timer si avvia.
- Nel display digitale è visibile la durata residua che decorre.
- Il simbolo [🔔] è acceso.

Dopo decorsa la durata regolata
- per un minuto l'apparecchio emette una sequenza ripetitiva di 5 brevi segnali acustici.
- Il simbolo [🔔] lampeggia.

▶ Premendo il tasto 🔔 il segnale acustico si disinserisce.

Controllare e modificare

▶ Premere il tasto 🔔.
- Nel display digitale lampeggia la durata residua che decorre.
- Il simbolo [🔔] lampeggia.

▶ Girando il bottone di regolazione – + modificare la durata.

Disinserire anticipatamente

▶ Premere 2 volte il tasto 🔔.
  – Nel display digitale lampeggia 0 '00.
  – Il simbolo 🔔 lampeggia.

▶ Confermare premendo il bottone di regolazione – +.

Durata di funzionamento

Dopo decorsa la durata di funzionamento, il modo di funzionamento selezionato si spegne automaticamente.

Regolazione

▶ Selezionare il modo di funzionamento e la temperatura della camera di cottura desiderati.

▶ Preriscaldare eventualmente la camera di cottura.

▶ Mettere il cibo nella camera di cottura.

▶ Premere il tasto ⏭.
  – Nel display digitale lampeggia 0h 15.
  – Il simbolo ⏭ lampeggia.

▶ Girare il bottone di regolazione – + e regolare la durata – massimo 9h 59.

▶ Confermare premendo il bottone di regolazione – +.

Controllare e modificare

▶ Premere il tasto ⏭.
  – Nel display digitale lampeggia la durata residua.
  – Il simbolo ⏭ lampeggia.

▶ Girando il bottone di regolazione – + regolare la durata.

Disinserire anticipatamente

▶ Toccare il tasto ◯.

Durata di funzionamento scaduta

Dopo decorsa la durata regolata
- l'apparecchio si disinserisce automaticamente
- emette per un minuto un segnale acustico lungo e ininterrotto
- nel display digitale lampeggia 0 '00
- il simbolo ⊡ lampeggia
- le regolazioni restano attive per 3 minuti.

▶ Per spegnere premere il tasto ◯.
- Le regolazioni sono cancellate.

Prolungare la durata di funzionamento

▶ Selezionare la nuova durata entro 3 minuti girando il bottone di regolazione – +.

▶ Confermare premendo il bottone di regolazione – +.

Avviamento ritardato

Il ritardo d'avviamento è attivo, quando con il modo di funzionamento selezionato è stata regolata la durata di funzionamento e anche l'orario di disinserimento. In tal caso l'apparecchio si inserisce e si disinserisce automaticamente al momento desiderato.

I cibi facilmente deteriorabili non devono essere lasciati non refrigerati.

- ▶ Mettere il cibo nella camera di cottura.
- ▶ Scegliere il modo di funzionamento desiderato e la temperatura della camera di cottura.

Regolare la durata di funzionamento

- ▶ Premere il tasto |→|.
  - – Nel display digitale lampeggia 0h 15.
  - – Il simbolo ⊡ lampeggia.
- ▶ Girare il bottone di regolazione – + e regolare la durata – massimo 9h 59.

Regolare l'orario di disinserimento

▶ Premere nuovamente il tasto ⊢→|.
- Nel display digitale lampeggia p. es. 8:15 – orario di disinserimento senza ritardo.
- Il simbolo ⊢→| lampeggia.

▶ Girare il bottone di regolazione − + e regolare l'orario di disinserimento.

L'orario di disinserimento può essere differito per un massimo di 23 ore 59 minuti. Dopo selezionato il formato dell'ora EH:12, il ritardo massimo è di 11 ore 59 min.

▶ Confermare premendo il bottone di regolazione − +.
- Nel display digitale l'ora è ferma.
- Il simbolo ⊢→| è acceso.
- Il modo di funzionamento selezionato resta disinserito fino all'avviamento automatico.

Es.: ▶ Scegliere il modo di funzionamento e 180 °C.
▶ Alle ore 8:00 regolare una durata di funzionamento di 1 ora e 15 minuti.
▶ Regolare quindi l'orario di disinserimento alle ore 11 e 30.
- L'apparecchio si inserisce automaticamente alle ore 10 e 15 e si disinserisce alle ore 11 e 30.

Controllare e modificare

▶ Premere il tasto ⊢→| 1 volta.
- La durata di funzionamento diviene visibile per 3 secondi.

▶ Premere il tasto ⊢→| 2 volte.
- L'orario di disinserimento lampeggia e può essere modificato.

La durata di funzionamento, il modo di funzionamento e la temperatura della camera di cottura non possono essere modificati.

Disinserire anticipatamente

▶ Toccare il tasto ◯.

Orario di disinserimento raggiunto

Dopo decorsa la durata regolata
- l'apparecchio si disinserisce automaticamente
- emette per un minuto un segnale acustico lungo e ininterrotto
- nel display digitale lampeggia 0 '00
- il simbolo ⊡ lampeggia
- le regolazioni restano attive per 3 minuti.

▶ Per spegnere premere il tasto ◯.
- Le regolazioni sono cancellate.

Prolungare la durata di funzionamento

▶ Selezionare la nuova durata entro 3 minuti girando il bottone di regolazione – +.

▶ Confermare premendo il bottone di regolazione – +.

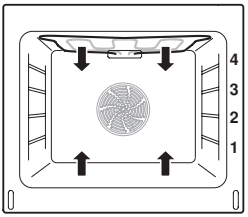
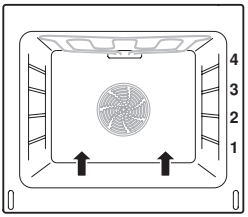
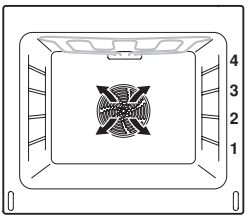
Modi di funzionamento

Osservare le indicazioni nei 'Consigli di regolazione' e nei 'Consigli e accorgimenti'.

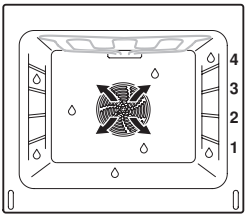
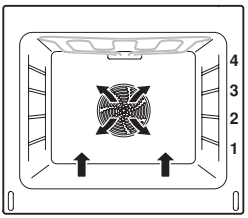
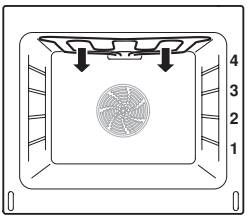
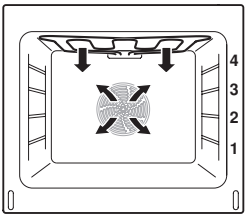
► Selezionare il modo di funzionamento premendo una o più volte il tasto F .

Modo di funzionamento	Simbolo	Campo	Valore proposto	Appoggio
Calore sopra e sotto		30–300 °C	200 °C	2 (o 1)
Calore di sotto		30–250 °C	200 °C	2 (o 1)
Aria calda		30–280 °C	180 °C	2 1 + 3 (o 1 + 2 + 3)

- ► Mettere gli stampi sulla griglia.
- ► Infilare l'«inclinazione» della teglia originale sempre completamente fino alla parete posteriore della camera di cottura.

Applicazione	Riscaldamento	
Per torte, biscotti, pane e arrosto. Per un risultato croccante utilizzare una tortiera smaltata scura o uno stampo di lamiera nera.	Il riscaldamento avviene mediante elementi riscaldanti sopra e sotto.	
Per la cottura intensa del fondo della torta e per sterilizzare. Per un risultato croccante utilizzare una tortiera smaltata scura o uno stampo di lamiera nera.	Il riscaldamento avviene mediante l'elemento riscaldante inferiore.	
Per torte, biscotti, pane e arrosto, su due o tre appoggi. Selezionare una temperatura inferiore di ca. 20 °C rispetto a .	L'aria della camera di cottura è riscaldata dall'elemento riscaldante dietro la parete posteriore della camera di cottura e fatta circolare omogeneamente.	

Modo di funzionamento	Simbolo	Campo	Valore proposto	Appoggio
Aria calda umida		30–280 °C	180 °C	2 1 + 3 (o 1 + 2 + 3)
PizzaPlus		30–280 °C	200 °C	2 (o 1)
Grill		30–300 °C	250 °C	3 o 4
Grill – circolazione d'aria		30–280 °C	200 °C	2 o 3

Applicazione	Riscaldamento	
Adatto per gratin, sformato, pane e pasta lievitata, su due o tre appoggi.	L'aria della camera di cottura è riscaldata dall'elemento riscaldante dietro la parete posteriore della camera di cottura e fatta circolare omogeneamente. Il vapore prodotto è esplulso minimalmente dalla camera di cottura. L'umidità dell'alimento viene preservata.	
Per pizza, crostate e quiche. Per un risultato croccante utilizzare una tortiera smaltata scura o uno stampo di lamiera nera.	Il riscaldamento avviene mediante aria calda e calore inferiore. Il fondo del cibo da cuocere viene cotto con maggiore intensità.	
Alimenti piatti per la cottura al grill (steak, cotolette, pezzi di pollo, pesce, salsicce), gratinare sformati e toast. Porre i cibi da cuocere al grill direttamente sulla griglia. Rivestire con foglio d'alluminio la tortiera originale e infilarla sotto la griglia.	Il riscaldamento avviene mediante l'elemento del grill.	
Cibi alti da cuocere al grill (pollo o arrosto in forma di porcellana o di vetro), gratin e sformati.	Il riscaldamento avviene mediante l'elemento del grill. Il ventilatore dell'aria calda resta attico.	

Riscaldamento rapido

Il riscaldamento rapido permette di abbreviare il periodo di preriscaldamento. Riscaldamento rapido possibile nei modi di funzionamento / / e .

► Selezionare il modo di funzionamento e la temperatura della camera di cottura desiderati.

► Tenere premuto il bottone di regolazione per la durata di 2 secondi.
– E' emesso un semplice segnale acustico.
– Sul display digitale lampeggia .

Quando si raggiunge la temperatura impostata della camera di cottura viene emesso un segnale acustico.

Consigli di regolazione

Spiegazione dei simboli

F	Modo di funzionamento
℃	Temperatura camera di cottura
	Preriscaldare, fino al raggiungimento della temperatura della camera di cottura
	Appoggio
min.	Durata consigliata in minuti
ore	Durata consigliata in ore
	Accessori

Uso ottimale

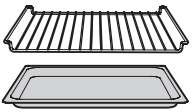
Le temperature indicate nei ricettari sono parzialmente eccessive e gli appoggi indicati non sono ottimali per questo apparecchio. Nelle tabelle seguenti si trovano diverse indicazioni per un'utilizzazione ottimale.

Tabelle di cottura

Infilare l'«inclinazione» della teglia originale sempre completamente fino alla parete posteriore della camera di cottura.

Torta, Cake

	F	°C	°C
Cake, gugelhopf (cioccolata, carote, marmorizzata, alle noci, ecc.)		165–175	sì
Torta (cioccolata, carote, alle noci, ecc.)		170–180	sì
Pan di Spagna		180–190	sì
Rotolo pan di Spagna		190–200	sì
		180–190	sì
Torta di Linz		170–180	sì
Cuocere la pasta frolla		190–200	sì
Pasta frolla con frutta		180–190	sì
		170–180	sì
Tortine all'uveta, Corona al lievito, Treccia alla russa		180–200	5 min.
Panpepato di Lucerna		170–180	sì
Torta nella teglia		180–190	sì
Strudel di mele		190–200	sì
Torta con meringhe		130–150	sì
Fondo japonais		150–170	sì
		140–160	sì

	min.	
2	50–65	
2	45–55	
2	30–40	
2	7–10	
1 + 3	8–12	
2	45–55	
2	20–25	
2	45–55	
2	45–55	
2	35–45	0 
2	60–70	
2	20–30	
2	30–35	
3	25–35	
2	20–30	0
1 + 3	20–30	

Biscotti/Pasticcini

	F	℃	°C
Pasticcini da aperitivo		190–200	sì
		180–190	sì
Stuzzichini in pasta sfoglia (cornetti agli spinaci/cornetti alle noci, ecc.)		170–190	sì
Pasticcini lievitati		170–190	sì
Eclairs, Bignè		160–180	sì
Amaretti		160–180	sì
Brunsli, Stelle alla canella		160–180	sì
		150–170	sì
Biscotti pasta frolla, Biscotti con marmellata		160–170	sì
		150–160	sì
Leckerli di basilea		170–180	sì
Biscotti all'anice, Chräbeli		130–140	sì
		120–130	sì
Meringhe *		100–110	no
Bruschetta, Pane all'aglio		200–210	sì
Toast Hawaii		200–220	sì

* Dopo la cottura lasciare essiccare durante la notte.

	min.	
2	7–15	
1 + 3	7–12	
2 1 + 3	15–25	
2	15–25	
2	25–35	
2	10–15	
2	8–12	
1 + 3	10–15	
2	10–15	
1 + 3	10–15	
2	15–20	
2	20–25	
1 + 3	20–25	
2	45–90	
2	5–10	
2	15–20	

Crostate, Pizza

Per frutta surgelata o fresca – fortemente sugosa – versare la glassa sulla crostata solo dopo 15–20 minuti di cottura.

	F	℃	°C
Crostata alla frutta		200–210	sì
		170–190	sì
		180–190	sì
Pizza fresca		200–220	sì
		200–220	sì
		190–200	sì
Pizza surgelata *	–	–	–
Crostata piccante (formaggio, verdure, cipolle)		170–190	sì
		190–200	sì
		170–190	sì

* Secondo le indicazioni del produttore

	min.	
2	40–50	
2	40–50	
1 + 3	40–50	
2	20–25	
2	20–25	
1 + 3	20–25	
–	–	
2	35–45	
2	35–45	
1 + 3	35–45	

Pane, Treccia

	F	℃	°C
Pane		200–210	5 min.
		190–200	5 min.
Panini		210–220	5 min.
		190–200	5 min.
Treccia		190–200	5 min.
		170–190	5 min.

Sformato, Gratin

	F	℃	°C
Sformati dolci		190–200	sì
Gratin (verdure, pesce, patate)		190–200	sì
Lasagne, Moussaka		200–210	sì
Verdura gratinata		220–230	sì
		230	5 min.

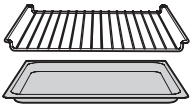
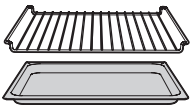
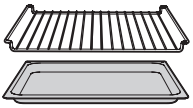
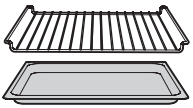
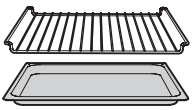
	min.	
2	40–50	
1 + 3	40–50	
2	25–30	
1 + 3	25–30	
2	30–40	
1 + 3	30–40	

	min.	
2	30–45	
2	30–45	
2	30–40	
2	5–10	
3	5–10	

Carne

	F	°C	°C
Spalla di vitello		200–210	sì
Rosbif		200–220	sì
Spalla di manzo		180–190	sì
Collo di maiale		200–210	sì
Spalla di maiale arrostita		180–190	sì
Spalla di maiale cotta		210–220	sì
Cosciotto		210–220	sì
Polpetta		190–210	sì
Formaggio di carne		160–170	sì
Filetto in pasta		200–210	sì
Cotolette *		250	5 min.
Salsicce ai ferri *		250	5 min.

* Girare dopo metà cottura.

	min.		
2	60–90		
2 1	35–45	e	
2	70–90		
2	60–90		
2 1	60–90	e	
2	60–90		
2 1	100–120	e	
2	50–80	o	
2	45–60		
2	25–35		
4 3	12–16	e	
4 3	12–16		

Pollame, Pesce

	F	℃	°C
Pollo intero *		180–190	no
Pollo 4 metà *		220–230	5 min.
Cosce di pollo *		250	5 min.
Pesce intero (trota, orata ecc.) *		200–220	sì

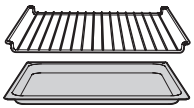
* Girare dopo metà cottura.

Cuocere a bassa temperatura

	F	℃	°C
Filetto di manzo		80–90	no
Rosbif		80–90	no
Arrosto di maiale		90–100	no

Cuocere nella pentola di terracotta

	F	℃	°C
Pollo		200–220	no
Arrosto		200–220	no
Scaloppine		200–220	no

	min.	
2 1	60–80	e 
2 1	60–70	
3 2	25–35	
2	20–30	

	ore	
2	2–3	
2	2½–3½	
2	3–4	

	min.	
2	60–70	
2	80–90	
2	50–70	

Essiccare, asciugare

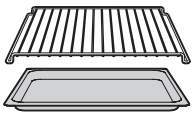
Sorvegliare mentre si essicca e asciuga. L'essiccazione eccessiva provoca il pericolo d'incendio!

	F	℃	°C
Fettine o anelli di mele		70	no
Fungi affettati		50–60	no
Aromi		40–50	no
Albicocche		60–70	no

- ► Usare solamente frutta sana e matura, funghi ed erbe fresche.
- ► Pulire e ridurre frutta, funghi ed erbe.
- ► Rivestire con carta da forno le tortiere originali o la griglia, distribuirvi sopra i cibi e infilarli sull'appoggio appropriato.

Si possono utilizzare al massimo una griglia e due teglie originali contemporaneamente.

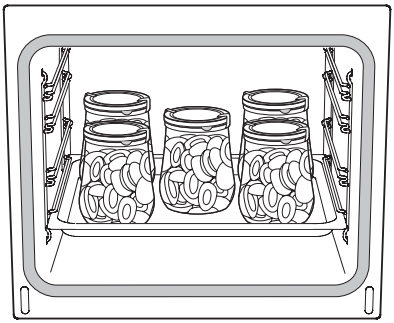
- ► Bloccare un mestolo di legno tra il pannello di comando e la porta dell'apparecchio, in modo da lasciare aperta una fessura di ca. 2 cm.
- ► Girare regolarmente i cibi, per permettere un'essiccazione più regolare.

	ore	
2 1 + 3 1 + 2 + 3	7 -8	
2 1 + 3 1 + 2 + 3	5–8	
2 1 + 3 1 + 2 + 3	3–5	0 
2 1 + 3 1 + 2 + 3	14–16	

Sterilizzare, Conservare

Nell'economia domestica con sterilizzare significa rendere conservabili le derrate alimentari in vasetti. Nella camera di cottura si possono piazzare al massimo 5 vasetti contemporaneamente.

- ► Usare solo vasetti assolutamente intatti del volume massimo di 1 litro.
- ► Infilare la teglia originale sull'appoggio **1**.
- ► Riempire i cibi uniformemente nei vasetti e chiudere poi i vasetti attenendosi alle indicazioni del produttore.
- ► Porre i vasetti sulle teglie originali, come raffigurato. I vasetti non devono toccarsi.



- ► Selezionare il modo di funzionamento ⊟ 150 °C.
- ► Confermare premendo il bottone di regolazione – + .
  – Dopo ca. 60 fino a 90 minuti, nel liquido iniziano a salire bollicine a brevi intervalli.
- ► Selezionare 30 °C come temperatura della camera di cottura e lasciarvi i bicchieri per 40 minuti.
- ► Spegnere l'apparecchio premendo il tasto ◯ e lasciare aperta la porta dell'apparecchio in posizione di bloccaggio.
- ► Lasciare raffreddare completamente in vasetti nella camera di cottura.
- ► Togliere i vasetti e controllarne l'ermeticità.

Consigli ed accorgimenti

Aria calda

Cuocere e arrostire

Risultato	Rimedio
■ Il cibo o l'impasto all'esterno hanno un bell'aspetto. Al centro però non sono cotti o sono pastosi.	► La prossima volta regolare una temperatura della camera di cottura inferiore e prolungare la durata.

Torta

Risultato	Rimedio
■ La torta si abbassa.	► Comparare le regolazioni con i 'Consigli per la regolazione'. ► La prossima volta regolare una temperatura della camera di cottura inferiore e prolungare la durata. ► Mescolare sufficientemente a lungo la pasta frolla e cuocere subito dopo la preparazione. ► Per la pasta per il pan di spagna, montare a schiuma la chiara e il tuorlo d'uovo, mescolarlo bene con l'impasto e cuocere subito dopo la preparazione. ► Osservare l'indicazione della quantità di lievito.

Differenza della doratura

Risultato	Rimedio
■ L'impasto presenta una differenza della doratura.	▶ La prossima volta regolare una temperatura della camera di cottura inferiore e adattare la durata. ▶ Per [⊛], [⊛] e [⊛] controllare che gli appoggi scelti corrispondano a quelli dei 'Consigli di regolazione'. ▶ Per cuocere su un appoggio selezionare [⊟]. ▶ Non mettere gli stampi di cottura o gli impasti alti direttamente davanti alla parete posteriore della camera di cottura.
■ L'impasto su una teglia risulta più chiaro che sull'altra.	▶ Comparare le regolazioni con i 'Consigli di regolazione'. ▶ Proseguire la cottura sulla teglia con l'impasto più chiaro.

Una differenza della doratura è normale. La doratura diviene più omogenea, regolando una temperatura più bassa per la camera di cottura.

Risparmiare energia

- Il modo di funzionamento comparato al modo di funzionamento consuma meno energia.
- Evitare frequenti aperture della porta dell'apparecchio.
- Accendere l'illuminazione solo se necessario.
- Utilizzare il calore residuo: a partire da una durata di 30 minuti, spegnere l'apparecchio 5–10 minuti prima del termine della cottura – eccetto per soufflé, pan di spagna, pasta da bigné e pasta sfoglia.
- Preriscaldare il più brevemente possibile.
- Preriscaldare la camera di cottura solo se il risultato della cottura dipende da esso.

Il valore assolutamente più basso per il consumo di corrente si può ottenere selezionando la regolazione utente Eh: 0, «Indicazione dell'ora invisibile». Nonostante l'economizzatore automatico standby, le funzioni di sicurezza restano attive. Terminato il processo di cottura, tutte le indicazioni si spengono.

Opzione

Cassetto riscaldabile

Non immagazzinare cibi o materiali sensibili alla temperatura infiammabili nel cassetto riscaldabile!

Il cassetto riscaldabile permette di riscaldare stoviglie o mantenere brevemente al caldo pietanze coperte.

► Inserire o disinserire il cassetto riscaldabile premendo il tasto .

Il cassetto riscaldabile si disattiva automaticamente dopo 12 ore.

Non può essere selezionato durante l'autopulizia pirolitica.

► Preriscaldare le stoviglie per circa 1 ora.

Cura e manutenzione

Prima della pulizia lasciare raffreddare apparecchio e accessori.

Pulizia esterna

- In nessun caso utilizzare detersivi abrasivi, fortemente acidi o detersivo per acciaio inossidabile.
- Non è permesso utilizzare spugne abrasive, lana metallica ecc. Questi prodotti danneggiano le superfici.

▶ Togliere subito lo sporco o i residui di detersivo.

▶ Pulire le superfici con un panno morbido inumidito con acqua – per le superfici di metallo pulire seguendo il senso della levigatura. Dopo asciugare usando un panno morbido.

▶ Pulire la porta dell'apparecchio usando un panno inumidito con acqua. Dopo asciugare strofinando con un panno morbido.

Cassetto dell'apparecchio / cassetto riscaldabile

Per facilitarne la pulizia, il cassetto può essere estratto completamente.

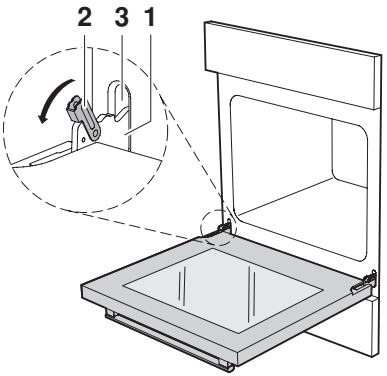
▶ Estrarre il cassetto fino all'arresto, sollevarlo leggermente ed estrarlo tirandolo in avanti.

Pulire la porta dell'apparecchio

▶ Pulire la porta dell'apparecchio usando un panno inumidito con acqua. Dopo asciugare strofinando con un panno morbido.

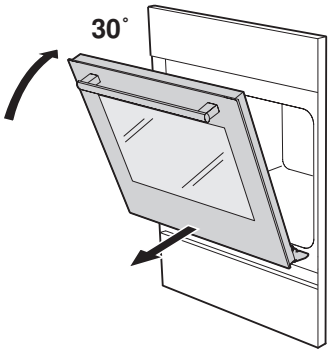
Togliere la porta dell'apparecchio

Fare attenzione quando si toglie e inserisce la porta dell'apparecchio. Pesa ca. 10 kg. Pericolo di ferite!



▶ Aprire completamente la porta dell'apparecchio.

▶ Ribaltare completamente in avanti le staffe **2** presso le due cerniere **1**.



▶ Chiudere la porta dell'apparecchio completamente fino all'arresto (ca. 30°).

▶ Estrarre in avanti la porta dell'apparecchio.

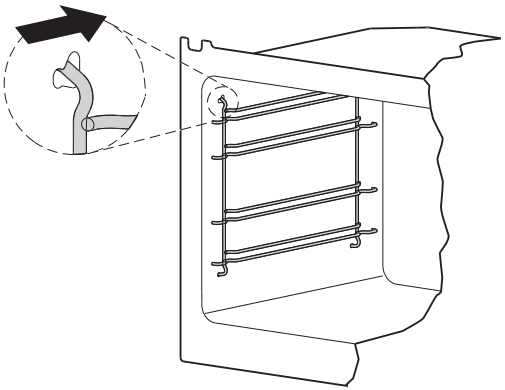
Inserire la porta dell'apparecchio

▶ Far scorrere le due cerniere **1** dal davanti nell'apertura **3**.

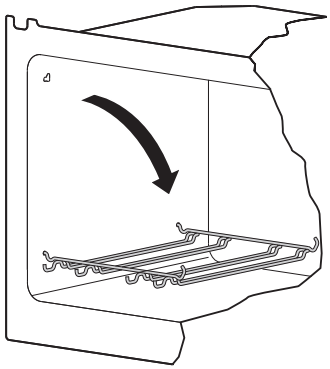
▶ Aprire completamente la porta dell'apparecchio e chiudere all'indietro le staffe **2**.

Togliere la griglia d'appoggio

- Premere all'indietro la griglia d'appoggio sopra ed estrarla dall'apertura.



- Girare la griglia d'appoggio verso il centro della camera di cottura ed estrarla dall'apertura in basso.
- Montaggio in sequenza inversa.

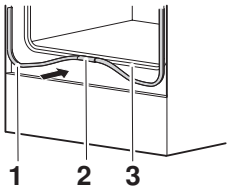


Sostituire la guarnizione della porta

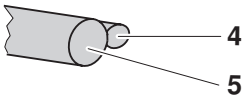
► Estrarre la guarnizione difettosa.

► Pulire la scanalatura **3**.

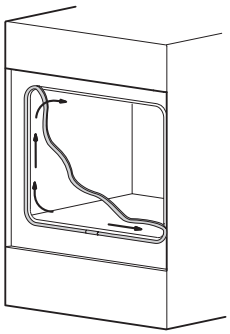
► Premere nella scanalatura la nuova guarnizione **1** con il punto di saldatura **2** posizionato centralmente in basso a metà telaio.



► Prestare attenzione che la parte più sottile **4** della guarnizione venga premuta nella scanalatura. La parte più spessa **5** non deve essere posizionata nella scanalatura.



► Partendo dal basso, premere la guarnizione nella scanalatura in modo che si distribuisca uniformemente nella stessa.



Pulire gli accessori

- La griglia e le griglie d'appoggio si possono lavare nella lavastoviglie.
- La teglia originale può essere lavata nella lavastoviglie, ma in tal caso l'effetto antiaderente TopClean si riduce.

Pulire la camera di cottura

Non utilizzare detergenti chimici. I resti possono provocare reazioni chimiche e distruggere lo smalto.
Durante la pulizia non piegare le sonde della temperatura e gli elementi di riscaldamento.

- In nessun caso utilizzare detersivi abrasivi.
- Non è permesso utilizzare spugne abrasive, lana metallica ecc. Questi prodotti danneggiano la superficie.

▶ Pulire lo sporco possibilmente quando la camera di cottura è ancora tiepida. Usare un panno morbido inumidito con acqua e strofinare con un panno morbido.

Autopulizia pirolitica

Eliminare i residui più grandi di grasso e olio. In nessun caso sfregare la camera di cottura con detergente. Pericolo d'esplosione e sviluppo di vapori velenosi!
La porta dell'apparecchio si surriscalda. Pericolo di ustione!

Durante l'autopulizia pirolitica, l'elevata temperatura della camera di cottura brucia lo sporco.

Regolazioni possibili

- poco sporco — durata di pulizia 1½ ore
- mediamente sporco — durata di pulizia 2 ore
- molto sporco — durata di pulizia 2½ ore

L'autopulizia pirolitica – compreso il raffreddamento – dura circa 4–5 ore.

Dopo un certo periodo, la camera di cottura può diventare leggermente opaca. I residui di acidi della frutta e acidi grassi possono macchiare. Questo non ha alcun influsso sulle caratteristiche di cottura e non costituisce un difetto dell'apparecchio.

Inserire

Non lasciare accessori, griglia d'appoggio, stoviglie o altri oggetti nella camera di cottura.

- ▶ Chiudere la porta dell'apparecchio.
- ▶ Selezionare Autopulizia pirolitica.
  - – Nel display digitale lampeggia 0 '00.
  - – Il simbolo lampeggia.
- ▶ Girando il bottone di regolazione è possibile selezionare la durata della pulizia.
  - – Sul display digitale viene visualizzata la durata della pulizia selezionata.
- ▶ Premendo il bottone di regolazione , si avvia l'autopulizia pirolitica.
  - – Il simbolo è acceso.
  - – La porta dell'apparecchio si blocca.

Se le griglie di appoggio non vengono tolte, esse si scolorano durante il processo di autopulizia pirolitica e la loro superficie diventa ruvida.

Avviamento ritardato

E' possibile spostare l'inizio dell'autopulizia pirolitica per sfruttare tariffe energetiche più economiche.

- ▶ Prima di avviare toccare il tasto .
- ▶ Girando il bottone di regolazione , regolare l'orario di disinserimento.
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .
  - – I simboli e sono accesi.
  - – L'apparecchio resta disinserito fino all'avviamento automatico.

Disinserire anticipatamente

▶ Premere il tasto ◯ 1 volta.

La porta dell'apparecchio si potrà riaprire solo quando la temperatura della camera di cottura sarà scesa sotto i 300 °C.

Fine

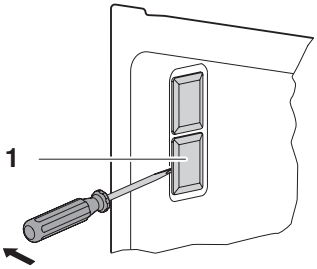
La porta dell'apparecchio si potrà riaprire solo quando la temperatura della camera di cottura sarà scesa sotto i 300 °C.

▶ I resti rimasti nella camera di cottura, dopo che si è raffreddato l'apparecchio, si possono eliminare togliendoli con un panno umido (senza usare detersivi).

Sostituire la lampada alogena

Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica, svitare il fusibile, rispettivamente disinserire l'interruttore automatico.
Lampada ed apparecchio durante il funzionamento diventano molto caldi! Farli dapprima raffreddare.

- ▶ Togliere la griglia d'appoggio sinistra.
- ▶ Applicare un cacciavite al centro del bordo di vetro e togliere il vetro della lampada **1** accuratamente dal supporto.
- ▶ Estrarre la lampada alogena difettosa.
- ▶ Inserire con cautela la nuova lampada alogena.



Non afferrare la lampada alogena direttamente con le mani. Utilizzare un panno morbido, asciutto e privo di grasso.

- ▶ Premere nel supporto il vetro della lampada **1**.
- ▶ Fissare nuovamente la griglia d'appoggio.
- ▶ Collegare l'apparecchio nuovamente alla rete elettrica, avvitare il fusibile rispettivamente inserire l'interruttore automatico.

Eliminare personalmente i guasti

Susseguentemente sono elencati i guasti che possono essere riparati facilmente da soli attenendosi alla procedura descritta. Quando viene indicato un guasto differente, oppure quando non è possibile riparare il guasto, rivolgersi al servizio.

Prima di telefonare al servizio, annotare per favore la completa comunicazione di errore.

Cosa fare, se …

… l'apparecchio non funziona e tutte le indicazioni sono spente

Possibile causa	Rimedio
■ Il fusibile o l'interruttore automatico dell'installazione dell'appartamento rispettivamente della casa sono difettosi.	► Sostituire il fusibile. ► Inserire nuovamente l'interruttore automatico.
■ Il fusibile o l'interruttore automatico scattano ripetutamente.	► Chiamare l'assistenza tecnica.
■ Interruzione dell'alimentazione elettrica.	► Controllare l'alimentazione elettrica.

… l'illuminazione non funziona

Possibile causa	Rimedio
■ Il fusibile o l'interruttore automatico dell'installazione dell'appartamento rispettivamente della casa sono difettosi.	► Sostituire il fusibile. ► Inserire nuovamente l'interruttore automatico.
■ Interruzione dell'alimentazione elettrica.	► Controllare l'alimentazione elettrica.
■ Lampadina ad incandescenza difettosa.	► Sostituire la lampadina ad incandescenza.

… la porta dell'apparecchio non si apre

Possibile causa	Rimedio
■ La temperatura della camera di cottura è superiore a 300 °C.	► Attendere fino a quando la temperatura è scesa sotto i 300 °C.
■ L'autopulizia pirolitica è in corso.	► Attendere la fine dell'autopulizia pirolitica.

… durante la cottura al grill si forma un fumo intenso

Possibile causa	Rimedio
■ I cibi sono troppo vicini agli elementi riscaldanti.	► Controllare se l'appoggio scelto corrisponde a quello consigliato nei 'consigli di regolazione'.
■ La temperatura della camera di cottura è eccessiva.	► Ridurre la temperatura della camera di cottura.

... lampeggia H 3

Possibile causa	Rimedio
■ La porta dell'apparecchio è aperto.	▶ Chiudere la porta dell'apparecchio.

... F xx e E xx lampeggiano ad intermittenza

Possibile causa	Rimedio
■ Diverse situazioni possono condurre alla comunicazione d'errore.	▶ Resettare l'indicazione di guasto premendo il tasto ◯. ▶ Interrompere l'alimentazione elettrica per ca. 1 minuto. ▶ Ristabilire l'alimentazione elettrica. ▶ Se l'errore si manifesta di nuovo, annotare la comunicazione d'errore completa. ▶ Interrompere l'alimentazione elettrica. ▶ Chiamare il servizio.

... U xx e E xx lampeggiano ad intermittenza

Possibile causa	Rimedio
■ Guasto nell'alimentazione elettrica.	▶ Resettare l'indicazione di guasto premendo il tasto ◯. ▶ Interrompere l'alimentazione elettrica per ca. 1 minuto. ▶ Ristabilire l'alimentazione elettrica. ▶ Se l'errore si manifesta di nuovo, annotare la comunicazione d'errore completa. ▶ Interrompere l'alimentazione elettrica. ▶ Chiamare il servizio.

Dopo un'interruzione dell'alimentazione elettrica

Dopo un'interruzione della corrente, nel display digitale lampeggiano 12:00 e il simbolo ⊣▶|.

▶ Girare il bottone di regolazione – + e regolare le ore.

▶ Confermare premendo sul bottone di regolazione – + .

▶ Girare il bottone di regolazione – + e regolare i minuti.

▶ L'ora viene confermata premendo nuovamente il bottone di regolazione – + .

■ Le regolazioni utente vengono mantenute.

Accessori e ricambi

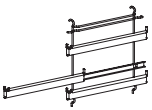
Per l'ordinazione pregasi indicare il n^{o} del modello e l'esatta denominazione.

Accessor

Teglia originale
con TopClean *

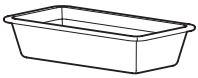
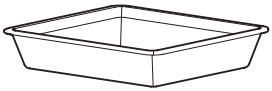
Griglia *

Cassetto su rulli

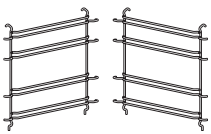
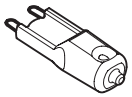
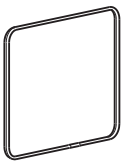


Tortiere rotonda
con TopClean
ø 24 cm / ø 29 cm / ø 31 cm

* Contenuta nella fornitura

		Larghezza × Altezza × Profondità [mm]
Stampi in porcellana		325 × 65 × 177
Stampi in porcellana		325 × 65 × 265
Stampi in porcellana		325 × 65 × 354

Ricambi

Griglia d'appoggio sinistra / destra	
Lampada alogena	
Guarnizione della porta	

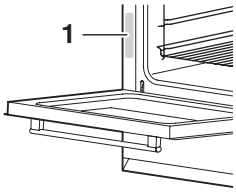
Dati tecnici

Dimensioni esterne

▶ Vedere istruzioni d'installazione

Raccordo elettrico

▶ Vedere targhetta dei dati **1**



Osservazioni per gli istituti di prova

La classe d'efficienza energetica secondo EN 60 350 / EN 50304 è determinata con i modi di funzionamento ⊟ e 🌀.
La determinazione del volume utile ai sensi delle norme EN 60350 / EN 50304 si esegue con griglie d'appoggio smontate.

Misurazione della temperatura della camera di cottura

La temperatura della camera di cottura è misurata nella camera di cottura vuota in base ad una norma internazionalmente valida. Proprie misurazioni possono essere imprecise e non sono adatte a controllare la precisione della temperatura.

Economizzatore automatico standby

Per evitare un inutile consumo d'energia, l'apparechio dispone di un economizzatore automatico standby.

Il valore assolutamente più basso per il consumo di corrente si può ottenere selezionando la regolazione utente Eh: 0, «Indicazione dell'ora non visibile». Nonostante l'economizzatore automatico standby, le funzioni di sicurezza restano attive.

Smaltimento

Imballaggio

- Le parti dell'imballaggio (cartone, fogli di plastica PE, polistirolo EPS) sono munite di un marchio e se possibile vanno riciclate di conseguenza oppure smaltite nel rispetto dell'ambiente.

Disinstallare

- Staccare l'apparecchio dalla presa. In caso di installazioni fisse, far smontare il collegamento da un elettricista autorizzato!

Sicurezza

- Per evitare incidenti a seguito di un utilizzo inappropriato, in particolar modo da parte di bambini, è necessario rendere inservibile l'apparecchio.
- Sfilare la spina dalla presa, risp. far smontare il collegamento da un elettricista. In seguito tagliare il cavo di collegamento alla rete dell'apparecchio.
- Rimuovere la chiusura della porta o renderla inservibile.

Smaltimento

- L'apparecchio vecchio non è un rifiuto senza valore. Con uno smaltimento eseguito a regola d'arte le materie prime possono essere riciclate.
- Sulla targhetta dei dati dell'apparecchio è raffigurato il simbolo . Esso indica che non è consentito smaltirlo assieme ai normali rifiuti delle economie domestiche.
- Lo smaltimento deve avvenire conformemente alle disposizioni locali per lo smaltimento dei rifiuti. Si prega di rivolgersi alle autorità competenti della vostra amministrazione comunale, alla stazione di riciclaggio dei rifiuti domestici locale o al commerciante, presso il quale è stato acquistato l'apparecchio, per ottenere ulteriori informazioni sul trattamento, sul ricupero e sulla riutilizzazione del prodotto.

Annotazioni

Indice analitico

A

Abbonamento di servizio 79
Accessori 13, 68
  Pulire 59
Appoggi 12
Aria calda 30, 51
Aria calda umida 32
Asciugare 48
Autopulizia pirolitica 60
  Avviamento ritardato 61
  Disinserire anticipatamente ... 62
  Inserire 61
Avviamento ritardato 27
  Autopulizia pirolitica 61

B

Bambini nell'economia domestica 6
Biscotti/Pasticcini 38
Brevi istruzioni 80

C

Cake 36
Calore di sotto 30
Calore sopra e sotto 30
Camera di cottura
  Evacuazione dell'aria 12
  Misurazione della temperatura 70
  Pulire 59
Carne 44
Cassetto dell'apparecchio 10
  Pulire 55
Cassetto riscaldabile 10, 54
  Pulire 55
Cassetto su rulli 14
Comunicazione F/E 66
Comunicazione U/E 66
Conservare 50
Consigli di regolazione 35
Consigli ed accorgimenti 51
Crostate 40
Cuocere a bassa temperatura .. 46
Cuocere nella pentola di terracotta 46
Cura 55

D

Dati tecnici 70
Descrizione dell'apparecchio 10
Differenza della doratura 52
Dimensioni esterne 70
Disinserire 18
Disinstallare 71
Durata di funzionamento 25

E

Elementi d'indicazione 11
Elementi di comando 11
Elemento riscaldante sopra 12
Eliminare personalmente i guasti 64
Esempio 16
Essiccare 48

F

Formato dell'ora 20, 22
Funzioni dell'orologio 23

G

Garanzia 79
Gratin 42
Griglia 13
Griglia d'appoggio 57
Grill 12, 32
Grill - circolazione d'aria 32

Guarnizione della porta 12
  Sostituire 58

I
Illuminazione 12
Imballaggio 71
Indicazione 11
Indicazione dell'ora 20, 21
  Lampeggia 67
Indirizzi dell'assistenza tecnica . 78
Interruzione dell'alimentazione elettrica 67
Istituti di prova 70

L
Lampada alogena 63

M
Manutenzione 55
Messa in funzione 16
Modello n° 2
Modi di funzionamento 30
  Scegliere 17
Modo di funzionamento
  Modificare 17

O
Opzione 54
Orario di disinserimento 27
  Regolare 28
Osservazioni sulla sicurezza
  Prima messa in funzione 5
  Quando nell'economia domestica vivono bambini 6
  Uso conforme allo scopo 6
  Utilizzazione 7

P
Pane 42
Pentola di terracotta 46
Pesce 46
PizzaPlus 32
Pollame 46
Porta dell'apparecchio 12
  Togliere 56
Prelevare l'alimento 18

Preriscaldare 53
Prima della prima messa in funzione 5
Prima messa in funzione 5, 16
Pulizia
  Autopulizia pirolitica 60
Pulizia esterna 55

R
Raccordo elettrico 70
Regolare l'ora 23
Regolazioni di fabbrica 20, 22
Regolazioni utente 19
Ricambi 69
Riscaldamento rapido 34
Risparmiare energia 53

S
Segnale acustico 20, 22
Selezionare la temperatura della camera di cottura 17
Servizio assistenza 78
Sformato 42
Sicurezza 71
Sicurezza bambini 20, 21
Simboli 2, 11
Smaltimento 71
Sonda della temperatura 12
Spiegazione dei simboli 35
Stampi in porcellana 14
Standby 70
Sterilizzare 50
Struttura 10

T
Tabelle di cottura 36
Targhetta «Service» 78
Targhetta dei dati 70
Tasti 11
Teglia originale 13
Teglia rotonde 14
Temperatura della camera di cottura
Controllare / modificare 18
Temporizzatore 24
Tipo 2
Torta 36
Treccia 42

U
Unità di temperatura 20, 22
Uso 15
Uso ottimale 35

V
Ventilatore per l'aria calda 12

Assistenza tecnica e garanzia

Contattare il servizio assistenza

Specificare:
1 il difetto.
2 il numero «service» (numero riportato dopo la parola service).

SERVICE

▶ Aprire la porta dell'apparecchio
– La targhetta «Service» dei dati si trova sulla parete laterale sinistra.

3 l'indirizzo completo.
4 il numero di telefono incluso il prefisso.
5 Potrà contattare l'assistenza tecnica ai seguenti indirizzi.

Indirizzi dell'assistenza tecnica

Per la Svizzera Italiana

Bauknecht SA

Industriestrasse 36

5600 Lenzburg

Telefono	Centrale	062 / 888 31 31
	Servizio assistenza	0848 801 001
	Vendità pezzi ricambio	0848 801 005
Fax	Servizio assistenza	0848 801 003

service@bauknecht.ch

Cara cliente, caro cliente

Conosce già il nostro abbonamento di servizio?

Con una modesta spesa annua si può assicurare per molti anni contro eventuali costi di riparazione. L'abbonamento copre tutti i costi di viaggio, di lavoro e dei pezzi di ricambio.

Per altre informazioni la preghiamo di rivolgersi al numero di telefono affisso: **0848 801 001**

Garanzia

Per questo prodotto concediamo una garanzia di 24 mesi a partire della data di vendita. La presente garanzia copre esclusivamente i difetti di materiale e di fabbricazione. Si declina espressamente ogni responsabilità per i danni indiretti come pure per i danni dovuti all'inosservanza delle istruzioni d'installazione e per l'uso. Sono esclusi da questa garanzia gli apparecchi riparati da terzi o danneggiati per propria colpa. Spese di viaggio dei nostri montatori e costi del lavoro e del materiale sono completamente a nostro carico nell'anno di garanzia. Non riconosciamo risarcimenti di danni che esulano dall'ambito della garanzia qui definita. La scadenza della garanzia non può essere prolungato o rinnovata per riparazioni in corso o per forniture di pezzi di ricambio. Per il resto vale quanto stabilito nelle direttive FEA.

Brevi istruzioni

Leggere dapprima le osservazioni sulla sicurezza di queste istruzioni per l'uso!

Regolare l'ora

- ▶ Premere il tasto ⊢→|.
- ▶ Girare il bottone di regolazione − + e regolare le ore.
- ▶ Premere nuovamente il tasto ⊢→|.
- ▶ Girare il bottone di regolazione − + e regolare i minuti.
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione − + .

Scegliere il modo di funzionamento

- ▶ Premere il tasto F più volte finché compare il modo di funzionamento desiderato.
- ▶ Ruotando il bottone di regolazione − + è possibile impostare la temperatura della camera di cottura.
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione − + .

Disinserire l'apparecchio

- ▶ Toccare il tasto ◯.

Regolare il temorizzatore

- ▶ Premere il tasto 🔔.
- ▶ Girando il bottone di regolazione − + regolare la durata.

Bauknecht SA, Industriestrasse 36, 5600 Lenzburg J727.042-0